Španělské ptáčky podle mojí maminky

https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/spanelske-ptacky-podle-moji-maminky.html

Španělské ptáčky patří k mým oblíbeným jídlům. Maminka je uměla skvěle a připravovala je často. Pak ale přišla delší pauza, protože „nemoc šílených krav“ byla v médiích podávána tak sugestivním způsobem, že nás všechny polekala a ptáčky jsme raději nedělali.

Kde se vzal název „španělské ptáčky“ jsem se nikde nedopátrala. Verzí je samozřejmě celá řada. Tak alespoň jednu.

Marie Španělská byla matkou císaře Rudolfa II., a proto se v císařské kuchyni pohybovalo mnoho španělských kuchařů. Obzvláště jeden kuchař si prý při vaření rád zpíval – takže název pro plněný závitek z hovězího masa je na světě. Ve Francii jim říkají „skřivánci bez hlavy“.

Na přípravu 4 porcí španělských ptáčků budeme potřebovat

- 4 plátky hovězího masa z kýty nebo z roštěné (každý kus minimálně 150 g)
- 4 polévkové lžíce plnotučné hořčice
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Potravinářský provázek
- 2 polévkové lžíce přepuštěného másla

Na náplň do ptáčků si připravíme

- 1 vejce vařené natvrdo a překrojené na osminy
- 1 větší uvařenou mrkev podélně nakrájenou na 8 kusů
- 2 kyselé okurky nakrájené na 8 pruhů
- 4 špalíky uzeného špeku
- ½ kvalitního špekáčku nakrájeného na 8 pruhů
- Kolečko větší cibule rozdělené na 4 části
- Trochu soli a grilovacího koření

Na omáčku si přichystáme

- 1 větší cibuli
- 50 g slaniny nakrájené na malé kostičky
- 800 ml hovězího vývaru nebo vlastní zeleninový bujon rozpuštěný v 800 ml vlažné vody
- 10 kuliček černého pepře
- 2 kuličky nového koření
- 1 velký bobkový list
- 2 čajové lžičky francouzské hořčice
- 30 g hladké mouky
- 1 dl láku z okurek

Postup přípravy španělských ptáčků

Každý plátek masa opatrně naklepeme tak, aby nám vznikla prostorná plocha na náplň. Plátky posolíme, opepříme a potřeme polévkovou lžící plnotučné hořčice.



Příprava španělských ptáčků 1
Zdroj:Marcela Hackerová

Jednu třetinu plochy poklademe náplní. Dáme si záležet, abychom do každého závitku položili rovnoměrně všechny připravené suroviny. Náplň lehce posolíme a posypeme grilovacím kořením. Závitky srolujeme.

Všechny závitky převážeme potravinářským provázkem, aby po celou dobu držely svůj tvar a náplň zůstala uvnitř. Pěti smyčkami (viz obrázek) obkroužíme celý závitek. Oba konce závitku podstrčíme pod závitek a upevníme je provázkem. To aby náplň zůstala uvnitř.



Zavinuté španělské ptáčky
Zdroj:Marcela Hackerová

Na pánvi rozehřejeme přepuštěné máslo (kdo ho nemá k dispozici, použije 1 lžíci másla a 1 lžíci oleje) a ptáčky-závitky důkladně opečeme ze všech stran.

Ptáčky z pánve vyjmeme a do výpeku vložíme najemno nakrájenou cibuli a kostičky slaniny. Cibuli opečeme do zlatova. Snažíme se zredukovat výpek až na tuk.

K opečené cibuli přidáme 2 čajové lžičky (vrchem) francouzské hořčice a 30 g hladké mouky. Vše za stálého míchání necháme zasmažit asi 2 minuty.

Omáčkový základ (osmaženou cibuli s hořčicí a moukou) zalijeme připraveným vývarem a metličkou mícháme, až nám omáčka začne vřít.

Do pekáče vyskládáme opečené ptáčky, přidáme kuličky černého pepře, nového koření a přepůlený bobkový list. Ptáčky zalijeme obsahem pánve. Měly by být ponořené do poloviny.



Přípava španělských ptáčků 2
Zdroj:Marcela Hackerová

Pekáč pokryjeme poklicí nebo alobalem a vložíme ho do trouby vyhřáté na 200 °C.

Ptáčky pečeme 1,5 hodiny. Maso po upečení musí být měkké. Po uplynutí každé půl hodiny ptáčky otočíme o 180 °.

Maminka říkala, že upečené ptáčky se musí nechat odležet, aby byly chutnější. Proto je připravovala vždy den předem.

Pekáč s upečenými ptáčky v tomto momentu odnesla do chladu a v práci pokračovala vždy druhý den ráno, většinou to bylo ráno nedělní nebo sváteční.

Ale pokud nemáte čas, můžete pokračovat ještě týž den.

Ptáčky vyjmeme z omáčky a necháme je zchladnout. Pokud si práci rozdělíme do dvou dnů, budou ptáčky již studené.

Osvobodíme je od provázků a následně vložíme prohřát do hotové horké omáčky.

Horkou omáčku pouze přecedíme přes síto. Pokud si chcete usnadnit práci a použijete ponorný mixér, zkazíte tím celé vaše předchozí snažení. Mixér totiž do omáčky vžene miniaturní bubliny, omáčka o hodně zesvětlá a už s tím nic nenaděláte.

Jako poslední omáčku ochutnáme a přimícháme lák z okurek. Ten dodá omáčce výbornou chuť.

MŮJ TIP:

Manželova matka omáčku ještě zavařila 2 dl smetany. Říkala, že jí dělá na bílo. Byla také výborná.

Já mám ptáčky nejraději s rýží a grilovanými kapustičkami, maminka je měla ráda se šťouchanými bramborami a manželova matka k nim podávala kynuté knedlíky.

Další fotografie k receptu najdete ve fotogalerii.